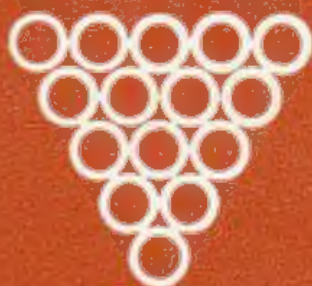


WEINRESTAURANT

MORAVA



*Menükarte*

Gaststätten  
„RATHAUSPASSAGEN“  
1020 Berlin, Rathausstraße 5/13,  
Telefon 2109231  
Verkaufsbüro 2126657

Sehr verehrte Gäste!

Für besondere Anlässe wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Brigadefeiern usw. hat das Kollektiv der Nationalitätengaststätte „Morava“ für Sie ein spezielles Menüangebot vorbereitet. Aus diesem vielfältigen Angebot können Sie nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und entsprechend der Feierlichkeit ein Menü auswählen.

Die Menüs bestehen ausschließlich aus landestypischen Speisen, die die Interhotels CEDOK CSSR vorstellen sollen.

Vážený hosté,

pro příležitosti Vašich slavnostních setkání, výročí jubilea, ocenění Vašich pracovních úspěchů, svatby, či jiných setkání připravil kolektiv čs. národního restaurantu MORAVA pro Váš jednodušší výběr sestavu několika ucelených MENU, ve kterých bereme zřetel jak na rozsah Vašich požadavků či představ, stejně jako význam Vámi pořádané akce.

C hceme tentokrát v těchto ucelených MENU představit československou gastronomii v její nejvyšší možné šíři a proto jsme tuto malou nabídkovou knížečku určenou především uzavřeným společnostem a Vaší předobjednávce nazvali:

Podniky Interhotelu ČSSR se představují:



Die Interhotels der CSSR  
—✻— stellen sich vor —✻—

090

Menü 1:

**Interhotel Riesengebirge**

Saure Suppe „Riesengebirgs Art“  
Gemischte Platte „Rübezahl Art“  
mit Kartoffelpuffern und gemischtem Salat  
Bader Omelett mit Obst und Schlagsahne

MENU č. 1:

26,35

Interhotel Krkonoše:

Krkonošská kyselá polévka  
Míchané maso „dle Krakonoše“, bramboráčky,  
mích. salát  
Jansko-lázeňská piškotová omeleta s ovocem  
a šlehačkou

— ✻ —

091

Menü 2:

**Interhotel Brno**

Gemischter Vorspeisenteller mit Butter  
Kraftbrühe mit Palatschinkennudeln  
~~Gemischter~~ Grillteller „Bruner Drache“  
mit pikanten Beilagen  
Palatschinken mit Quark

MENU č. 2:

18,15

Interhotel Brno:

Míchaný předkrmový talíř s máslem  
Vývar s palačinkovými nudlemi  
Míchané maso „Brněnský drak“ s pikantními příslohami  
Palačinky s tvarohem

092

Menü 3:

**Interhotel Karlovy Vary**

Becherovka

Kraftbrühe mit Leberknödeln

Karlsbader Gulasch mit Butternockerl  
und gemischtem Salat

Schokowindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 3:

Interhotel Karlovy Vary:

24,62

Becherovka

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou  
Karlovarský jemný guláš s máslovými noky,  
míchaný salát

Čokoládový větrník se šlehačkou



093

Menü 4:

**Interhotel Ceske Budejovice**

Hühnercremesuppe mit Klößchen

Gefüllter Entenbraten mit  
Südböhmischen Knödeln und Kraut  
Apfelstrudel

MENU č. 4:

Interhotel České Budějovice:

20,95

Kuřecí krémová polévka s knedlíčky  
Plněná pečená kachna s chlupatým knedlíkem  
a zelím pečená na medu  
Jablkový závin

094

Menü 5:

**Interhotel Liberec**

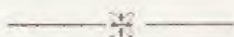
Reichenberger Kraftbrühe mit Gemüse  
Schweinesteak „Jested“ mit Käse überbacken  
Butterwindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 5:

Interhotel Liberec:

15,50

Hovězí vývar po Liberecku ze zeleninou  
Zapékaný vepřový steak po ještědsku se žampiony  
Máslové věnečky se šlehačkou



095

Menü 6:

**Interhotel Ostrava**

Krautkraftbrühe mit Schweinefleisch  
Rinderrostbraten mit Kapernsoße,  
gem. Salat und gemischter Beilage  
Dessert „Hotel Imperial“

MENU č. 6:

Interhotel Ostrava:

24,25

Zelný vývar s vepřovým masem  
Hovězí plátek s kaparovou a salát  
míchaný knedlík a salát  
Desertová bomba „Hotel Imperial“



096

Menü 7:

**Interhotel Bratislava**

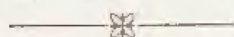
Krautsuppe mit Wurst  
Rostbraten „Presburger Art“  
mit gemischten Beilagen und Gemüse  
Karamelcreme

MENU č. 7:

19,40

Interhotel Bratislava:

Zelňačka s klobásou  
Plátek po bratislavsku, michaná příloha,  
michaná zelenin  
Karamelový krém



097

Menü 8:

**Interhotel Rozumberok**

Slowakische Zwiebelsuppe  
Gulasch „Malino Brdo“ mit Käsespätzeln  
Gebirgsdessert

MENU č. 8:

24,45

Interhotel Rožumberok:

Slovenská cibulačka  
Guláš „Malino Brdo“ s haluškami  
Lesnický desert

Menü 9:

**Interhotel Hohe Tatra**

Borovicka

Toast „Hohe Tatra“

Gemischtes Bratenfleisch

„Slowakische Zivanska“

Apfelstrudel

21,07

MENU č. 9:

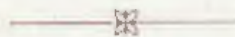
Interhotel TATRY:

Borovička

Tatranská hrianka

Tatranská živáňská pečeně

Jablkový závin



Menü 10:

**Interhotel Praha — Prager Hochzeitsmenü**

Aperitif

Schinkenröllchen mit Sahnemeerrettich

Hühnerbrühe mit Nudeln und Fleisch

Rinderschmorbraten mit Sahnesoße

und Semmelknödeln

Überraschungsomelett, flambiert mit Wodka

Salzgebäck

Kaffee

Sliwowitz Jelinek

38,-

MENU č. 10:

Interhotel PRAHA (pražské svatební MENU):

Metropol vermut s citronem

Šunkový kornoutek s křenovou šlehačkou

Slepičí polévka s domácími nudlemi a masem

Svíčková hovězí pečené na smetaně s knedlíkem

Omeleta s překvapením — flambovaná vodkou

Slané preclíky

Káva

Slivovice





